

La microbiologie

la maîtrise des méthodes

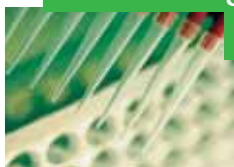
Une équipe qualifiée

Des ingénieurs, des techniciens supérieurs suivent les évolutions techniques et réglementaires. Ces experts en matière de sécurité sanitaire des aliments, risques microbiologiques, incertitudes de mesures, participent à des commissions de normalisation, des bureaux techniques et des groupes de travail d'organismes tels que AFAQ, AFNOR Certification, AFNOR normalisation, Bipéa, SFM...

Accréditations COFRAC

La fiabilité technique est le socle de la politique d'assurance qualité de l'ISHA. Cette démarche est reconnue par une accréditation pour le programme 59 (analyses microbiologiques des aliments), le programme 100.2 (analyses biologiques et microbiologiques des eaux), et les prélèvements (produits alimentaires, surfaces de l'environnement agroalimentaire et eaux).

une large gamme d'analyses



■ **Analyse alimentaire** : recherche ou dénombrement d'un nombre important de germes. Micro-organismes pathogènes, indicateurs d'hygiène, d'altération et technologiques, entérotoxines staphylococciques. Contrôle du respect des critères microbiologiques des aliments, tests de conservation (DLC, DLUO...), contrôle de l'environnement (surfaces et ambiances), validation des procédés de nettoyage...

■ **Analyse de l'eau** : contrôle du respect des critères microbiologiques pour l'ensemble des paramètres, dont Legionella, dans les eaux de consommation, des circuits sanitaires et de tours aérorefrigérantes (selon l'arrêté du 13 décembre 2004).

■ **Analyse des produits cosmétiques** : contrôle de l'efficacité des antimicrobiens présents dans le produit par test de croissance (challenge-test).

■ **Analyse des produits pharmaceutiques** : contrôle du respect des critères microbiologiques au moyen de méthodes répondant aux exigences de la pharmacopée européenne. Validation des procédés de nettoyage.

■ **Identification de micro-organismes** : bactéries, levures et moisissures sont identifiées selon différentes méthodes analytiques.



Prélèvements

Une maîtrise totale de la traçabilité des échantillons

L'ISHA réalise les prélèvements de denrées alimentaires et d'eau en Île-de-France et dans les départements limitrophes, en maîtrisant les températures de transport et les délais de mise en analyse. La traçabilité des échantillons et leur conservation adéquate avant analyse sont garanties.

Hygiène : évaluation et conseil, un service personnalisé

L'ISHA propose des évaluations d'hygiène des sites de prélèvement. Un système de notation permet de visualiser l'évolution de l'hygiène d'un site. Les techniciens préleveurs conseillent les clients et les aident à interpréter les résultats des analyses microbiologiques.

Cellule d'experts en recherche développement innovation à votre service

Études à façon

Développement

Gestions de crise

Veille technique et réglementaire

ISHA
Institut Scientifique
d'Hygiène & d'Analyse